

## **Festival gastronômico de Taquaruçu – Palmas - Tocantins: formação de identidade e fomento do turismo no Norte do Brasil**

**Geruza Aline Erig<sup>1</sup>, Keila Maria da Conceição Oliveira Santos<sup>2</sup>**

<sup>1</sup>Doutoranda de Geografia – Universidade de Brasília –UnB. E-mail: [geruza@ifto.edu.br](mailto:geruza@ifto.edu.br)

<sup>2</sup>Graduanda do Curso Superior de Tecnologia em Gestão de Turismo, IFTO – Campus Palmas. E-mail: keilaolivers@yahoo.com

**Resumo:** O distrito de Taquaruçu fica localizado no centro geográfico do Estado do Tocantins na região serrana a 32 quilômetros da capital, Palmas, é um território verde, repleto de córregos e corredeiras, cachoeiras, pedras, picos íngremes e trilhas verdejantes. Um espaço ideal para caminhar, pedalar, cavalgar, mergulhar, escalar ou, simplesmente, contemplar a paisagem natural. É nesse refúgio que acontece desde 2005 o Festival gastronômico de Taquaruçu, um evento que tem como intuito valorizar a culinária regional, incentivar o empreendedorismo na área gastronômica, trazer divisas para o distrito e região e divulgar os produtos típicos da culinária tocantinense. Esse artigo tem por objetivo apresentar como o festival gastronômico de Taquaruçu contribui significativamente para a formação da identidade gastronômica de Palmas, uma cidade de formação recente. Para tanto foi utilizada a pesquisa exploratória, com levantamento bibliográfico e observação informal. Como resultado da pesquisa, verificou-se que o festival representa mais do que um grande evento, é um momento de valorização da cultura palmense, um momento de fortalecimento da gastronomia local, e principalmente do incremento ao turismo de Palmas e de Taquaruçu, que a cada dia desenvolve com excelência suas potencialidades.

**Palavras-chave:** festival gastronômico; identidade; Palmas; Taquaruçu; turismo

### **1 INTRODUÇÃO**

A gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é muito importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades, na verdade, não tão novas, mas nem sempre bem exploradas, que são as diversas formas de turismo voltadas para as características gastronômicas de cada região (FURTADO 2004).

Várias são as matérias primas utilizadas no desenvolvimento da atividade turística, entre elas o patrimônio cultural de uma localidade constitui-se um importante elo entre o turismo e a cultura. Associar patrimônio e turismo é algo fundamental para o sucesso da atividade, tendo em vista que este patrimônio detém, a princípio, o potencial para atrair turistas a uma determinada destinação.

O Turismo e a Gastronomia são inseparáveis, pois não têm como se pensar em turismo, sem prever entre outros itens, a alimentação para curta ou longa permanência, onde o viajante não pode abster-se dela, e desta forma, sempre tende a experimentar a cozinha local.

A culinária no Brasil tem influências principalmente dos africanos, indígenas e do branco europeu. Em cada região do país, houve maior interferência de um desses povos. De Portugal, veio à apreciação dos brasileiros por doces. Dos índios, veio a importância da mandioca, que faz parte da culinária típica de quase todos os estados. As escravas africanas também contribuíram muito, já que grande parte delas trabalhava na cozinha das fazendas.

De acordo com Furtado (2004), as pessoas buscam novos conhecimentos, querem experimentar novos sabores, vivenciar outras culturas e a gastronomia pode ser o motivo principal, ou o inicial, para se conhecer determinado local. A gastronomia é desta forma considerada importante e relevante para o turismo e possibilita inúmeras oportunidades para todos aqueles que souberem explorar direta ou indiretamente, esse nicho de mercado. Os exemplos citados mostram que a gastronomia como produto turístico é um importante motivador e mesmo quando não é o motivo e/ou

elemento principal, sempre estará inserida no contexto e terá o seu papel de destaque num evento turístico, como uma viagem, passeio, feira, ou reuniões.

Então, podemos notar a importância da gastronomia enquanto atrativo turístico-cultural, uma vez que ela não apenas visa saciar a fome, mas, também de aproximar as pessoas, identificar traços culturais de um povo por meio da sua religiosidade, etnia, produtos típicos, aproveitar o que solo de cada lugar tem a oferecer e através de sua capacidade de atravessar fronteiras, contribuir influenciar na cultura alimentar de cada região de acordo com as adaptações que dela ocorre.

Diante disso, este artigo tem por objetivo apresentar como o festival gastronômico de Taquaruçu contribui significativamente para a formação da identidade gastronômica de Palmas, uma cidade de formação recente.

## **2 METODOLOGIA**

Este artigo utilizou como metodologia a pesquisa exploratória, com levantamento bibliográfico e observação informal. Para Dencker (1998, p. 156), “os estudos exploratórios compreendem, além do levantamento das fontes secundárias, o estudo de casos selecionados e a observação informal”. Ainda de acordo com a autora, fazer pesquisa é observar a realidade e muitos dados que o pesquisador precisa podem ser obtidos através da observação direta, por permitir o registro do comportamento no instante em que este ocorre (DENCKER, 1998).

Para tanto, foi feita uma pesquisa bibliográfica e de campo no período do festival gastronômico de 2015. Foram estudados diversos materiais relacionados com gastronomia e turismo, festivais gastronômicos e sua importância enquanto atrativo turístico, bem como foram analisadas notícias e matérias sobre os festivais gastronômicos desde a sua primeira edição.

## **3 RESULTADOS E DISCUSSÕES**

### **3.1 O Festival Gastronômico de Taquaruçu**

A Gastronomia como um produto, ou mesmo um atrativo de uma determinada localidade, é bastante interessante e importante do ponto de vista turístico, pois apresenta novas possibilidades. Para analisarmos essas possibilidades, é preciso entender o porquê dessas características diferentes, o porquê cada comunidade, localidade ou mesmo grupos populacionais próximos, têm características gastronômicas diferentes, retornando até a satisfação alimentar do ser humano, apenas como necessidade de sobrevivência e sua, posterior, evolução para chegar às diferenças atuais, aos rituais de integração e prazer que a gastronomia nos proporciona, sendo até uma “válvula” de escape para o stress da vida urbana.

Com a globalização, essas trocas de experiências ficaram mais fáceis, já é possível conhecer quaisquer alimentos, de todas as culturas, sem precisar conhecer às suas respectivas localidades, está quase tudo ao alcance da mão. Mas só conhecer os alimentos, sem conhecer o local e sua cultura, para muitos, não é o bastante, é a partir daí que o turismo gastronômico passa a ser um diferencial e abre um grande leque de possibilidades.

É importante destacar que a gastronomia surgiu a partir da evolução do homem. Uma maneira de se divulgar a gastronomia é através da mídia que leva informações sobre esta temática constantemente para as pessoas com dois intuítos básicos que são: a cultura e como opção de turismo, embora ambos estejam intimamente ligados um ao outro.

A gastronomia enquanto cultura, desperta curiosidades nas pessoas e, como o turismo, é mediador para saciar as inúmeras curiosidades do turista, também, transmite a ideia de status e classe social não apenas para o turista como para a população.

Nessa perspectiva, Taquaruçu é um distrito que fica localizado no centro geográfico do Estado do Tocantins, na região Serrana a 32 quilômetros da Capital do Tocantins, Palmas. Localizado na parte centro sul do Município de Palmas, está dentro da APA (área de proteção ambiental) criada com vista à conservação dos recursos naturais existentes, principalmente dos recursos hídricos, pois, os mananciais que abastecem uma parte da população de Palmas estão localizados nessa região.

O distrito de Taquaruçu começou o seu povoamento há mais de um século, mas somente a partir da década de 40 foi habitado. Os primeiros habitantes foram índios, mas, foram os imigrantes vindos do Maranhão e Piauí que ocuparam o vale, atraídos pelas terras devolutas.

A chegada dos imigrantes vindos na maioria do Nordeste, com suas culturas e tradições, influenciaram profundamente o modo de vida da população local. Essa mistura, unida com fortes elementos dos antigos habitantes do norte goiano, é revelada através de diversas formas como a culinária com comidas conhecidas como Maria Izabel, paçoca, beiju de coco, chamberil, mangulão, mané-pelado, canjica, doces, licores de frutas regionais, dentre outras. Além disso, verificam-se, também aspectos da cultura africana e indígenas, as músicas e as danças nordestinas, como o forró e os ritos cristãos, principalmente com elementos de religiosidade popular: as rezas e novenas.

O Distrito de Taquaruçu de acordo com o diagnóstico turístico realizado pela prefeitura da cidade de Palmas, é um território verde, repleto de córregos e corredeiras, cachoeiras, pedras, picos íngremes e trilhas verdejantes. Um refúgio ideal para caminhar, pedalar, cavalgar, mergulhar, escalar ou, simplesmente, contemplar a paisagem natural. O clima úmido e o cotidiano rural do lugar completam o cenário de tranquilidade e bucolismo. Esta maravilha ecológica compõe um dos principais ecossistemas naturais, bem no coração do Estado do Tocantins a poucos quilômetros da sua capital, Palmas.

A riqueza natural de suas paisagens parece inesgotável. São locais ainda intocados, de grande complexidade ecológica, a serem apreciados e explorados turisticamente de forma sustentável. Do alto da Serra do Lajeado pode se encontrar cachoeiras que formam piscinas naturais de águas puras e cristalinas. Paredões propícios a prática de escaladas e mirantes naturais oferecem uma visão de todo distrito.

É nesse refúgio que foi criado o Festival Gastronômico de Taquaruçu, em 2005, com o intuito de valorizar a culinária regional, incentivar o empreendedorismo na área gastronômica, trazer divisas para Taquaruçu e região e divulgar os produtos típicos da culinária tocantinense. Organizado e divulgado pela Agência Municipal de Turismo, objetivava definir uma identidade gastronômica para o Estado, que ainda está em formação. Trata-se de um produto de divulgação de Palmas no cenário regional e nacional, constituindo-se em um atrativo turístico. Nesse ano só 5 barracas comercializavam alimentos, onde as mesmas concorriam como melhor prato. O prato vencedor foi “Surubim ao molho branco”.

No ano seguinte, em dois dias de evento, o festival já consolidava-se com um grande público e ampliava a estrutura de competição, passando a contar com júri popular e júri selecionado. O prato vencedor foi “Escondidinho de carne de sol”.

Na edição de 2007, como de praxe havia pratos com produtos típicos da região, como picadinho ao molho picante, caramelizado de mandioca ao leite de babaçu, cuscuz de carne de sol, pavê de macaúba, cocada assada, carne de sol com pirão de queijo, Maria Isabel no azeite de coco com queijo e fios de cana-de-açúcar, galinhada e caldo de chamberil.

Já no ano de 2008 o festival contou com 43 pratos concorrentes. O prato vencedor do evento foi “Peixe ao molho de maracujá com arroz Birubiru”.

Em 2009, foram elaborados pratos pelos participantes do festival como polenta com carne-seca, bobó de camarão, pudim de cupuaçu com farinha de tapioca baião de três (carne, feijão e queijo), canjica de leite de coco, fava à moda tropeira, lingüiça de tucunaré ao molho de açaí, ricoxi

da serra, galinhada caipira ao molho pardo, tapiocas (carne de sol, mel com banana e canela), panqueca sabor do Tocantins, escondidinho de couve e abacaxi, arroz de lentilha com carne de sol desfiada, lasanha de milho da serra, cozido de vitelo com vinho tinto, frango à jardineira, frango ao creme de pequi e tucunaré empanado com molho de açaí e chips de cará. Em 2011, os pratos que concorreram foram beiju, panquecas, pavê de coco, pudim de jabuticaba, tapioca e pão de queijo recheado, entre outros.

Em 2012, após dois anos sem o evento, Taquaruçu voltou a receber um grande público na 6ª edição. Cerca de 15 mil pessoas estiveram no evento, e foram montadas 40 barracas de alimentação. OS critérios para a avaliação dos jurados, para a eleição das iguarias, destacam-se apresentação, criatividade e originalidade bem como avaliação do atendimento, higiene, decoração interna e organização do estande. Os pratos vencedores dessa edição foram “Carne de sol desfiada com purê de cabotiá e salada de feijão fradinho” e “Cocada assada com sorvete de murici”.

A 7ª edição do festival contou com 24 receitas doces e 36 salgadas. Além de divulgar a culinária local, artistas de outras regiões também vão aproveitar a oportunidade para expor seus trabalhos. Os vencedores foram a “Torta de carne de sol com creme de abóbora” e Churros de cupuaçu”.

Sobre a 8ª edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu, o prefeito de Palmas Carlos Amastha disse que “as riquezas naturais combinadas com a gastronomia típica da região não têm como não ser sucesso”. O evento contou com shows regionais e também nacionais dos artistas Nando Reis, Kiko Zambianchi, Jorge Vercillo, Paula Toller e Thales Roberto. Outra inovação será a ampliação do circuito, que unirá as duas principais praças de Taquaruçu, além de contar com a presença do chef de cozinha e apresentador, Edu Guedes.

O presidente da Agência Municipal de Turismo (AGTUR), Cristiano Rodrigues, destacou que a expectativa é de que a edição superasse as demais. “Por meio do evento, garantimos o principal objetivo que é fortalecer a identidade gastronômica local e fomentar o turismo”.

Uma das novidades na 9ª edição do Festival Gastronômico de Taquaruçu foi a inclusão da categoria de "comidinhas salgadas". A nova categoria inserida, inclui pratos como sanduíches, panonhas, salgados, tapiocas, crepes, pastéis, tortas em geral, pizza e cuscuz. Assim como nos anos anteriores, a categoria "salgados" continua com a obrigatoriedade de um prato com elaboração de proteína com acompanhamentos, e a outra categoria é a de "pratos doces".

Outro diferencial da 9ª edição foi a etapa de degustação. As 100 receitas pré-selecionadas passaram por esta fase. Todos os participantes do festival, deveriam concorrer com uma receita, em apenas uma das três categorias existentes.

Na praça Vereador Tarcísio Machado da Fonseca, o visitante encontrou as barracas do concurso de gastronomia, no qual foram inscritas 59 receitas, sendo 39 salgadas e 20 doces, todas voltadas para a valorização dos ingredientes culinários regionais e a criatividade na elaboração dos pratos, os quais obrigatoriamente são típicos da culinária tocantinense.

Já na Praça Joaquim Maracaípe, foi montada uma estrutura com 20 barracas, onde se comercializava artesanatos e produtos alimentícios da região. Houve também uma agência de receptivo do distrito, que oferecia pacotes turísticos, adega de vinhos, frios e massas, e a participação de restaurantes instalados no distrito.

A grande novidade do festival nesta edição foi a “Cozinha Show”, projeto realizado por meio da parceria entre a AGTUR e a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel). O evento consistiu na preparação de pratos por chefs de cozinha na frente do público. Além dos chefs regionais, a programação contou com a participação do renomado chef Edu Guedes que no dia 30 vai elaborar um prato com ingredientes locais.

O evento que tem como objetivo a valorização dos ingredientes culinários regionais e a criatividade na elaboração dos pratos, nesta edição foi incluída a participação do júri popular.

Nos pratos salgados, predominam ingredientes tidos como tradicionais da cozinha de Tocantins, como buriti, coco babaçu, pequi, tucunaré, carne de sol, milho, macaxeira e castanha de caju. Já nos pratos doces, os ingredientes que são passíveis de serem identificados: tapioca, cajá, cupuaçu, murici, buriti, milho e coco babaçu. Nota-se que alguns ingredientes são comuns na elaboração dos pratos doces e dos salgados, como coco de babaçu, tapioca e milho. Outra questão importante é a valorização da carne bovina, dos 36 pratos salgados inscritos, 20 utilizaram a carne como ingrediente principal e quatro valem-se da mandioca.

Como indicado pelos pratos presentes no festival, há a predominância da utilização da carne bovina, aspecto generalizado no território nacional:

A carne tem um valor especial dentro das nossas cozinhas regionais. É uma comida considerada nobre; uma comida que retoma formas ancestrais das caças imemoriais dos provedores, dos caçadores, daqueles que dão de comer, e, junto com tudo isso, há também o sentimento do bem comer. Pois comer bem é comer com carne (LODY, 2013, p. 11).

Segundo Hugo Maciel da Silva (2013), a valorização da culinária regional no festival objetiva utilizar ingredientes do cerrado, nas categorias doces e salgado:

Os participantes têm a oportunidade de ter uma renda extra, o que é extremamente importante para o pessoal que mora lá. Salientou o aspecto cultural que permeia o evento: A culinária está totalmente vinculada à cultura, desenvolvimento de um prato, caracterização, apresentação do prato utilizando ingredientes da culinária regional, isso de certa forma valoriza a nossa culinária.

#### 4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

É perceptível a importância do festival gastronômico do Tocantins para a cultura e gastronomia de Palmas. As pessoas já conseguem identificar através dos pratos servidos no evento, uma identidade gastronômica dessa cidade de formação tão recente.

Mesmo atingindo patamares de grandes festivais, com shows nacionais e atrações de alto nível ganhando destaque entre os muitos eventos desse segmento em outros estados, o festival gastronômico de Taquaruçu conseguiu manter características próprias, com a valorização de ingredientes típicos locais e dos pequenos empreendedores da gastronomia de Palmas criando pratos locais e com identidade local.

Percebe-se que o festival representa mais do que um grande evento, é um momento de valorização da cultura palmense, um momento de fortalecimento da gastronomia local, e principalmente do incremento ao turismo de Palmas e de Taquaruçu, que a cada dia desenvolve mais suas potencialidades.

Palmas tem tendências gastronômicas contemporâneas. Como citado anteriormente, a cidade, apesar criação recente, já oferece uma grande variedade gastronômica, possibilitando assim, a população e os turistas usufruírem de uma diversidade que vão desde as comidas típicas do Estado até pratos internacionais. O Festival Gastronômico de Taquaruçu também é um evento disseminador da cultura gastronômica de Palmas e do Tocantins. É um evento que abusa de sabores regionais com elementos diferenciados que fazem parte da gastronomia nacional.

#### Referências

DENCKER, A. de F. M. Métodos e Técnicas de Pesquisa em Turismo. São Paulo: Futura, 1998.

FURTADO, F. L. **A gastronomia como produto turístico**. Revista Turismo, dez. 2004. Disponível em: <<http://www.revistaturismo.com.br/artigos/gastronomia.html>>. Acesso em: 26 mai. 2016.

G1 Tocantins. **Edital do 9º Festival Gastronômico de Taquaruçu é lançado com novidades.** Disponível em: <<http://g1.globo.com/to/tocantins/noticia/2015/04/edital-do-9-festival-gastronomico-de-taquarucu-e-lancado-com-novidades.html>> Acesso em: 26 mai. 2016.

Lody, R. (2013). **Farinha de mandioca** – o sabor brasileiro e as receitas da Bahia. São Paulo: Senac São Paulo.

SANTOS, J. E. **Taquaruçu: reconstruindo uma história através da memória (1940-1960).** Recife: UFPE, 1996. Dissertação (mestrado em história). **Universidade Federal de Pernambuco, 1996.**

SILVA, J. N.; SILVA, E. S. **Os impactos socioeconômicos causados pelo turismo no distrito de Taquaruçu – Palmas/Tocantins.** UNICAMP, Campinas, 2003.

PREFEITURA DE PALMAS. Agência de turismo. **8º festival gastronômico de Taquaruçu traz shows nacionais e outras atrações.** Disponível em: <http://www.palmas.to.gov.br/secretaria/agencia-de-turismo/noticia/1497532/8o-festivalgastronomico-de-taquarucu-traz-shows-nacionais-e-outras-atracoes/>>. Acesso em: 26 mai. 2016.